

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2023). *Pengolahan dan pengawetan ikan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Aileen, T., & Currie, G. (2019). Plant-Based New Food Product Development: From Conception to Implementation of “Banana Blossom Jerky”. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 7(2).
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, A., Riezqie, S., Suhartiningsih, S., Soeyono, S., & Dewi, R. (2021). Faktor Penentu Pemilihan Produk Pangan Beku (Frozenfood) pada Generasi Y dan Z di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Tata Boga*, 10(01), 213-222.
- Andreeva, A. M. (2010). Structure of fish serum albumins. *Journal of Evolutionary Biochemistry and Physiology*. 46(2): 135- 144.
- Anggraini S., Andriani D.I, Mayasari D., Sari R.D.P. (2019). Pengaruh kurang energi kronik terhadap kadar albumin serum ibu hamil di Kota Bandar Lampung. *Medical Journal Lampung Univ.*;8:115–9.
- Anggareta, P. C. (2022). Gluten Free Product Tepung Singkong Sebagai Alternatif Pembuatan Dessert Box Pandan: Gluten Free Product Cassava Flour As An Alternative For Making Pandan Dessert Boxes. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(9), 2299-2317
- Arisman. (2004). *Gizi dalam Daur Kehidupan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: EGC
- Arisman. (2010). *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: EGC.
- Arsul, M. I., Amir, N. R. R., Fadila, R., Pratiwi, I. N., & Imani, F. (2019). Potensi Mie dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh) dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah. *ad-Dawaa'Journal of Pharmaceutical Sciences*, 2(2).

Askarizadeh, M., & Shirazi, S. B. (2020). Brief Review of Food Industry R&D.

*International Journal of Innovation in Agriculture Sciences and Rural Development*, 2(3), 25-37.

Asmira, P. A. A. S. (2017). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus) Terhadap Mutu Oragnoleptik, Kadar Protein dan Vitamin A Biskuit. *Jurnal Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 1(1).

Asosiasi Rantai Pendingin Indonesia. (2019). *Cold Chain Data*. Diakses pada 10 Oktober 2023. Tersedia pada: <https://arpionline.org/cold-chain-data/>

Bachmid, N. (2023). Gambaran Tingkat Konsumsi Jajanan Siswa SD Negeri 7 Gianyar. *Diploma thesis*, Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Berra, T. M. (2001). *Freshwater Fish Distribution*. Academic Press. USA.

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2022). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM.

Badan Standardisasi Nasional. (2013). *SNI 7758:2013 - Ikan segar*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

BPOM. (2021). *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang*. Jakarta: BPOM.

Chandra, D. N., Permadhi, M. D. I., & MGizi, S. K. (2023). *Makan Sehat bagi Biarawan/Biarawati Sehat*. Bypass: Jakarta.

Chatterjee, D. S., Biswas, Sri, J., & Adhikary, D. S. R. (2014). A Study on the Relationship between Nutrition Status and Physical Fitness of School Boys. *IOSR Journal of Sports and Physical Education*, 46(5), 46–50.

- Christoforou, E. A., & Fokaides, P. A. (2017). Thermochemical Properties Of Pellets Derived From Agro-Residues And The Wood Industry. *Waste And Biomass Valorization*, 8, 1325-1330.
- Departemen Kesehatan. (2010). Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2010. Kementerian Kesehatan. Jakarta
- Dewi, M., Wijaya, I., & Wijayahadi, N. (2011). Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) dan Ekspresi Insulin serta Derajat Insulitis Pangkreas Tikus Sprague-Dawley yang Diinduksi Streptozotocin. *Media Medika Indonesia*, 45(2), 105-112.
- Enneb, S., Drine, S., Bagues, M., Triki, T., Boussora, F., Guasmi, F., Nagaz, K., & Ferchichi, A. (2020). Phytochemical profiles and nutritional composition of squash (*Cucurbita moschata* D.) from Tunisia. *South African Journal of Botany*, 130: 165–171.
- Fajriati, L. D. (2019). Analisis Kandungan Energi dan Densitas Energi pada Tepung Formula Oral Nutritional Supplement (ONS) Berbasis Pisang Kepok dan Tempe dengan Prinsip Tinggi Energi Tinggi Protein serta Rendah Laktosa. *Thesis*, Universitas Brawijaya
- Fanny, R.R., Lestari, L. A. & Ismail, E., (2015). Kandungan Gizi dan Daya Terima Nugget Berbahan Dasar Kupang (*Musculita senhausia* dan *Corbulafaba hinds*). *Skripsi*. Gizi Kesehatan, Universitas Gadjah Mada.
- Farida, L., 2018. Analisis Strategi Pengembangan Produk Pangan Lokal dalam Meningkatkan Industri Kreatif Perspektif Ekonomi Islam. *Skripsi*, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.

- Fathonah, R., Indriyanti, A., & Kharisma, Y. (2014). Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch.) untuk Penurunan Kadar Glukosa Darah Puasa pada Tikus Model Diabetik. *Global Medical and Healt Communication*, 27-33.
- Fenanlambir, J., Malonda, N. S., & Basuki, A. (2017). Hubungan Antara Asupan, Energi, Dengan Status Gizi Pada Anak Sekolah Dasar Kelas 4 Dan 5 Sdn 21 Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado. *Kesmas*, 6(3).
- Finani, N. I., & Putra, A. Y. T. (2023). Sosialisasi Makanan Bebas Gluten sebagai Pengganti Tepung Terigu untuk Pencegahan Diabetes dan Overweight di Kampung Bulak Cumpat Srono, Surabaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi Indonesia*, 1(1), 35-40.
- Fitriyah, R. (2017). Modifikasi Makanan Selingan. 9(1), 76–99.
- Fuller, G.W. (2011). *New Food Product Development: From Concept to Marketplace*. 3 rd ed. CRC Press: London.
- Gardjito, M. (2006). *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Yogyakarta: Tridatu Visi Komunikasi.
- Hakim, I. (2023). *Kelayakan Usaha Pembenihan Ikan Gabus Hias (Channa spp)* (Doctoral dissertation, Universitas Siliwangi).
- Hapsari, R. N. (2017). Kontribusi Makanan Jajanan Terhadap Tingkat Kecukupan asupan Energi dan Protein pada Anak Sekolah yang Mendapat PMT-AS di SD Plalan 1 Kota Surakarta. *Jurnal Publikasi UMS*, 1, 1–14.
- Harahap, D. A., Hurriyati, R., Gaffar, V., & Amanah, D. (2019). Culinary Tourism in Indonesia-Empirical Study at Amaliun Food Court , Medan. *SAR Journal*, 2(1), 15– 23.
- Haslina, H., Muis, S. F., & Suyatno, S. (2006). Nilai Gizi, Daya Cerna Protein Dan Daya Terima Patilo Sebagai Makanan Jajanan Yang Diperkaya Dengan

Hidrolisat Protein Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambicus*). *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 1(2).

Hawa, I., & Murbawani, A. (2015). Pengaruh Pemberian Formula Enteral Berbahan Dasar Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) Terhadap Kadar Glukosa Darah Posprandial Tikus Diabetes Mellitus. *Journal of Nutrition Collage*, 4(4), 387-393.

Hidayah, S.R. (2018). Uji Kandungan Gizi Protein dan Karbohidrat Es Krim Susu Kedelai (*Glycine max* (L) Merrill) dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Tugas Akhir*, Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya.

Hobson, K. (2020). 'Small Stories of Closing Loops': Social Circularity and The Everyday Circular Economy. *Climatic Change*, 163(1), 99-116.

Hopper Z., Desbrow B., Roberts S., Irwin C. (2023). Preparation procedures of food and beverage samples for oxygen bomb calorimetry: A scoping review and reporting checklist. *J Food Drug Anal.* 31(2):232-243

Horwitz, W. (2000). *Official Methods of Analysis of AOAC International*, 17th ed. Gaithersburg, MD: Association of Official Analytical Chemists.

Ihwan, F., Darsini, & Indrawati, U. (2011). Pengaruh Jajanan Sekolah Dengan Status Gizi Anak Usia Sekolah 6-12 Tahun Di SDN Tlandung Kecamatan Banyuates Kabupaten Sampang Tahun 2014. *Jurnal Keperawatan*, 1 (1):31- 36.

Jayakarila, H., H., T., A. (2019). *Chana Si Gabus Hias*. Jakarta: Penerbit Agromedia Pustaka.

Jun, H., C.H. Lee, G.S. Song, and Y.S. Kim. (2006). Characterization of The Pectic Polysaccharides From Pympinkin Pell. *Elsevier*, 39: 554-561.

Kamila, I. (2022). *Modifikasi Bitterballen Ayam Suwir Bali Mozzarella*, skripsi Universitas Negeri Jakarta.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2014). *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Hasil Utama Laporan Riskesdas Menteri Kesehat Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan 1: 2018.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Kemenkes Tingkatkan Status Gizi Masyarakat. Tersedia pada: <https://www.kemendes.go.id/article/view/19081600004/kemenkestingkat-an-status-gizi-masyarakat.html>.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2013). *Evaluasi Program Pemberian Makanan Tambahan bagi Anak Sekolah (PMT-AS)*. Jakarta: Kemendikbud

Khairanti, D., Adiesty, Z., Nasution, M. W., & Miftahuddin, M. (2023). Pengamatan Keanekaragaman Jenis Ikan Genus Canna Daerah Kecamatan Medan Tembung Kabupaten Deli Serdang. *Journal on Education*, 5(3), 6768-6779.

Khan, M., Khan, S.S., Ahmed, Z., Tanveer, A. (2010). Production of Single Cell Protein from *Saccharomyces cerevisiae* by utilizing Fruit Wastes. *Nanobiotechnica Universale*. 1(2), 127-132.

Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Firmansyah, R. F., & Septiana, E. (2021).

Perbedaan Lemak Jenuh dan Tak Jenuh Keripik Labu Kuning Metode Vacuum Frying dengan Menggunakan Minyak Berulang. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 8(2).

Langi G.K.L., Harikedua V.T. & Purba R.B. (2019). Asupan Zat Gizi Dan Tingkat Pendapatan Keluarga Terhadap Kejadian Stunting Pada Anak Usia 3-5 Tahun. *J GIZIDO*. 11(2):51–56.

Latifah, E., Rahmawaty, S., & Rauf, R. (2019). Analisis Kandungan Energi Protein dan Daya Terima Biskuit Garut-Tempe Tinggi Energi Protein Sebagai Alternatif Snack untuk Anak Usia Sekolah. *Darussalam Nutrition Journal*, 3(1):19-29.

Lono, L. (2017). *Pengaruh Kombinasi Pakan Buatan dan Cacing Sutra (Tubifexsp) Terhadap Pertumbuhan dan Sintasan Ikan Gabus (Channa striata)*. Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Gresik.

Magrab, E. B., Gupta S. K., McCluskey, P., & Sandborn, P. (2010). *Integrated Product and Process Design*. USA: CRC Press.

Mahardhika, Y., & Nurdian, Y. (2022). Resureksi Pangan Olahan Beku Produk Unggulan Walikukun Ngawi. *Jurnal Abditani*, 5(1), 38-44.

Makmur S; Rahardjo ME; Sukimin S. (2003). Biologi Reproduksi Ikan Gabus (*Channa striata* Bloch) Di Daerah Banjiran Sungai Musi Sumatera Selatan. *Jurnal Biologi Indonesia*. 3(2): 57-61.

Makni, M., Sefi, M., Fetoui, H., Garoui el, M., Gargouri, N., Boudawara, T., & Zeghal, N. (2010). Flax and Pumpkin seeds mixture ameliorates diabetic nephropathy in rats. *Food and Chemical Toxicology*, 48(8-9), 2407-2412.

- Man, C. (2015). Books in Review: The Third Plate: Field Notes on the Future of Food.
- Marangoni, F. (2019). Snacking in Nutrition and Health. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 1-15.
- Mas'ud, F. (2023). Substitusi Terigu dengan Tepung Kernel Biji Mangga pada Produksi Cookies. *Journal of Sustainable Research in Management of Agroindustry (SURIMI)*, 3(1).
- Muchtadi, D. (2010). *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Mulyana, R., Setiati, S., Martini, R.D., Hrimurti, K., Dwimartutie, N. (2017). The Effect of Ophioccephalus stratus Extract on the Level of IGF-1 and Albumin in Elderly Patients with Hypoalbuminemia. *Acta Med Indones – Indones J Intern Med*, 49(4):324-329.
- Murray, R, K., D.K. Granner, P.A. Mayes dan V.W. Rodwell. (2000). *Biokimia Harper. Edisi 25. Buku Kedokteran*. EGC. Jakarta.
- Ningrum, G. S. (2020) Karakteristik Ibu Hamil dengan Kekurangan Energi Kronis (KEK) di Wilayah Kerja Puskesmas Wonosari II Tahun 2020. *Thesis*, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Nurilmala, M., Safithri, M., Pradita, F. T., & Pertiwi, R. M. (2020). Profil protein ikan gabus (*Channa striata*), toman (*Channa micropeltes*), dan betutu (*Oxyeleotris marmorata*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 548-557.
- Nutritionix Common Food. (2019). *Bitterballen*. Diakses 10 Oktober 2021, Tersedia pada: <https://www.nutritionix.com/i/nutritionix/bitterballen-1-medium-bitterballen/5d3a098796b2798e0a5c5533>.

- Pangestika, S. (2022). *Perbandingan Kandungan Zat Gizi pada Nugget Tempe Kedelai Substitusi Ikan Teri Medan dan Ikan Teri Jengki sebagai Alternatif Pangan Lokal. Skripsi*, Universitas Gadjah Mada.
- Permadi, I. S., Mismawati, A., Zuraida, I., Diachanty, S., & Pamungkas, B. F. (2022). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Naget Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), 1-6.
- Pinna, C., Galati, F., Rossi, M., Saidy, C., Harik, R. & Terzi, S. (2018). Effect of Product Lifecycle Management on New Product Development Performances: Evidence from The Food Industry. *Computers In Industry*, 100, pp.184-195.
- Pratiwi, A. T. (2021). The Potensi Ikan Gabus (*Ophiocephalus stratus*) untuk Meningkatkan Kadar Albumin Pada Penderita Hipoalbuminemia. *JIMKI: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kedokteran Indonesia*, 8(3), 204-210.
- Pratiwi, N. L. P. D. S. (2021) Menghitung Angka Kebutuhan Energi Anak Umur 1-4 Tahun Dengan Ake Terkoreksi Berat Badan Dan Aplikasi Perhitungan Kebutuhan Energi Sehari Individu. *Diploma thesis*, Poltekkes Kemenkes D.
- Putri, N.P.D.R. (2021) Pola Makan dan Status Gizi Anak Usia Sekolah Dasar. *Diploma Thesis*, Poltekkes Kemenkes Denpasar
- Rahmadan, U.A.I. (2021). Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi (Energi Dan Protein) Nugget Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Dan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerson*). *Skripsi*, Universitas Nahdathul Ulama Surabaya.

- Rahmi, S.L., A. Indriyani., dan L. Surhaini. (2011). Penggunaan Buah Labu Kuning sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Produk Mie Basah. *Fakultas Pertanian, Universitas Jambi*. Vol. 13. (2) : 29- 36.
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik sensori cookies mocaf dengan substitusi tepung labu kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1-7.
- Rayburn AL, Kushad MM, and Wannarat W. (2008). Intraspecific Genome Size Variation in Pumpkin (*Cucurbita pepo* subsp *pepo*). *Hort. Science* ,43 (3): 949-951.
- Regar, E., & Sekartini, R. (2013). Hubungan Kecukupan Asupan Energi dan Makronutrien dengan Status Gizi Anak Usia 5-7 Tahun di Kelurahan Kampung Melayu, Jakarta Timur Tahun 2012. *eJournal Kedokteran Indonesia*, 1(3), 59373.
- Rieuwpassa, J., Santoso, J., Trilaksani, W., (2019). Aplikasi Konsentrat Protein Telur Ikan Cakalang Dalam Formulasi Makanan Bayi Pendamping Asi. Bogor : IPB.
- Riskesdas. (2018). *Hasil Utama Riskesdas (2018)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Riskiani, D., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan tepung umbi ganyong (*Canna edulis* Ker.) sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Rohimah, I. (2014). Analisis Energi dan Protein Serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele. *Skripsi*, Universitas Sumatera Utara.

- Rosaini, H., Rasyid, R., Hagramida, V. (2015). Penetapan Kadar Protein Secara Kejdahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana* Prime.) Dari Danau Singkarak. *J. Farm. Higea*, 7 (2).
- Rukmana, R. (1997). Usaha Tani Labu. Yogyakarta: Kanisius.
- Salman, Y., Syainah, E., & Rezkiyah, R. (2018). Analisis Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima Bakso Ikan Gabus dan Daging Sapi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 14(1), 63-73.
- Santoso & Agus, H. 2009. Uji Potensi Ekstrak Ikan Gabus (*Channa Striata*) Sebagai Hepatoprotector Pada Tikus yang Diinduksi Dengan Parasetamol. *Thesis*. IPB. Bogor.
- Sari, N. P. A. A. (2022). *Pengaruh Penambahan Labu Kuning Terhadap Mutu Nugget Tempe* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022).
- Sawitri, K. N. (2014). Analisa Pasangan Jembatan Garam Residu GLU15-LYS4 Pada Kestabilan Termal Protein 1GB1. *Jurnal Biofisika*, 10(1), 244419.
- Simpson, M.G. 2006. *Plant Systematics*. USA: Elsevier Academic Press.
- Singgano, T. C., Koapha, T., & Mamuaja, C. F. (2019). Analisis Sifat Kimia dan Uji Organoleptik Snack Bar Berbahan dari Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1): 28-35.
- Sudarto, Y. (2000). Budidaya Waluh. Yogyakarta: Kanisius.
- Suhardjo & Clara M.K. (1992). Prinsip- prinsip Ilmu Gizi. Kanisius, Yogyakarta.
- Sulistiyani, S. (2018). Risiko Konsumsi 'Ultra Processed Foods' pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) dan Potensinya Terhadap Kejadian Obesitas Anak Sekolah di Kota Semarang. Universitas Diponegoro.

- Suryati, S., Maherawati, M., & Hartanti, L. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies dengan Penambahan Puree Labu Kuning dan Tepung Cangkang Telur Ayam. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 12-25.
- Susyani, S., Shalsabilah, L., Rianti, N. A., & Veronica, W. (2022). Cookies Tepung Ikan Gabus (*Channa Stiarata*) dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dengan Penambahan Selai Tempe Sebagai Alternatif Makanan Tambahan untuk Balita Stunting. *Publikasi Penelitian Terapan dan Kebijakan*, 5(1), 27-32.
- Syukri, D., Yenrina, R., & Azima, F. (2020). *Serba Serbi Praktis Analisis Proksimat Bahan Pangan bagi Mahasiswa*. Sidoarjo: Indomedia Pustaka
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Direktorat Gizi Masyarakat. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Triana, N., & Jayanti, H. D. (2020). Pendampingan dan Pengembangan Kewirausahaan Mahasiswa Pada Produk Miss Bitterballen (Kroket Belanda). *Jurnal Buletin Al-Ribaath*, 17(2), 152-157.
- Urban, L. E., McCrory, M. A., Dallal, G. E., Das, S. K., Saltzman, E., Weber, J. L., & Roberts, S. B. (2011). Accuracy of stated energy contents of restaurant foods. *Jama*, 306(3), 287-293.
- Wallace, L.T. & Schroder, W.R. (2012). *Government And The Food Industry: Economic and Political Effects Of Conflict And Co-Operation*. Springer Science & Business Media.

- Wahyuni, D. (2017). Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Menurunkan Kadar Glukosa Darah Tikus Model Sindroma Metabolik. *Jurnal Aisyah: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 2(1), 11-16.
- Weber, M., and L.F. De Beaufort. (1922). The fishes of the Indo Australian Archipelago, 4. Heteromi, Solenichthyes, Synentognathi, Percosoces, Labyrinthici, Microcyprini. E.J. Brill, Leiden: 410.
- Wiasa, I. K. K., Sudita, I. D. N., & Rejeki, I. G. A. D. S. (2023). Kualitas Fisik dan Kandungan Energi Beberapa Jenis Rumput dengan Waktu Pemotongan yang Berbeda Di BPTU HPT Denpasar. *Gema Agro*, 28(1), 52-58.
- Wijaya, N.A. (2018) Mutu Organoleptik, Kandungan Gizi, Dan Nilai Ekonomi pada Modifikasi Snack Bitterballen Dari Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Kacang Merah (*Vigna angularis*) Sebagai Makanan Tambahan untuk Batita. Skripsi thesis, Universitas Airlangga.
- World Health Organization. (2003). *Nutrition in adolescence: issues and challenges for the health sector*. Geneva: World Health Organization.
- Yenrina, R. (2015). Metode analisis bahan pangan dan komponen bioaktif. *Andalas University press*.
- Yulita, L. C. M. (2022). Retensi dan adaptasi nama makanan asal Belanda di Indonesia, 78-83